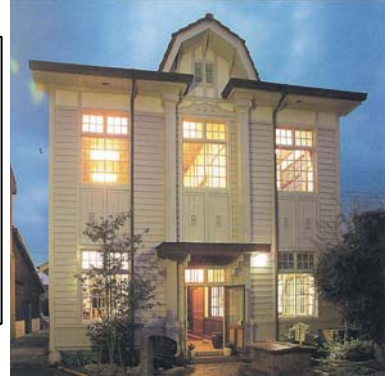




か も い ず み 賀茂泉酒造

純米酒を他社に先駆け、造り始めて30年以上。
広島を代表する純米酒メーカー。
近年、お米だけの低アルコール酒も手掛け、海外への輸出も活発に行っている。



○販売有 試飲可(見学時のみ)
○蔵見学 要予約で可
○お酒喫茶「酒泉館」(しゅせんかん)
毎土・日曜日、毎月4日、10日開店。季節のおつまみで各種のお酒が楽しめるお酒喫茶。
○「藍泉館」(あいせんかん)
本格藍染体験が出来る。要予約
ハンカチ染 1,000円から
東広島市西条上市町2-4
TEL082-423-2118
酒泉館 藍泉館 TEL082-423-2021



か も き 賀茂輝酒造

江戸時代から伝わる井戸水で、手造りの旨さを守り続けている。
じっくりと熟成したまろやかな味わい。



○販売有 試飲可
○「円座」(わろうだ) 10:30~17:00
落ち着いた心地よい酒蔵カフェ
○「登耀館」(とうようかん)
陶芸家財満進の作品を展示
定休日 月曜日(祝日は営業)
東広島市西条西本町11-3
TEL082-422-2537
円座 TEL082-423-8603

か も つ る 賀茂鶴酒造

吟醸酒づくりでは全国のトップクラス。
全国新酒鑑評会でも多くの蔵が、最高位の金賞を受賞。



最高位の金賞を受賞。



○販売有 試飲可
○酒造りビデオ(16分)
○蔵見学
東広島市西条本町4-31
TEL082-422-2121



ふ く び じ ん 福美人酒造

西日本の酒造業者の有志による出資で法人として設立。伝統を守るだけでなく、優秀な杜氏を育てて全国の蔵元に送り出す、「西条酒造学校」と言われた。現在、干支ボトルでは日本一の出荷数を15年以上保っている。



○販売有 試飲可
○江戸時代から戦前までの爛銅壺展示
○過去に使用していた醸造用器具
○カーブ樽募金の火付け役となった配桶の展示
○仕込み水の放流 など
東広島市西条本町6-21
TEL082-423-3148

ようこそ醸華町西条 週末と祝日の酒蔵開放

東広島・西条をご来訪される多くの皆様に、風情のある街並みや日本酒文化にふれて頂くため、土日祝日に酒蔵を開放しています。(毎回2社程度)
開放している酒蔵は、目印として「ようこそ醸華



町西条」看板を置いており、周辺の飲食、土産店なども、皆様のご来店をお待ちしています。
また、ボランティアガイドによる案内(有料要予約)もございますので、観光協会西条駅前案内所までお問い合わせください。
観光案内所
TEL082-421-2511
10時~16時(月曜日休)

きれいな 亀齢酒造

西条酒の中では辛口、すっきりした味が特徴。酒蔵を改装した「万年亀舎」でグッズなど販売。



○販売有 試飲可
○万年亀舎(まねきや) 10:30~16:00
・醸華町うどん 2人前¥450
清酒を練り込んだ手延べうどん
・手造り酒粕せつけん ¥630
注目の無添加、天然素材石鹸
・その他酒蔵グッズなど販売
・酒造りビデオ有り
東広島市西条本町8-18
TEL(082)422-2171



はくぼたん 白牡丹酒造

創業は延宝3年(1675)で、広島県内で最古。「白牡丹」の銘は、天保10年(1839)に京の五撰家の一つ、鷹司家から家紋にちなんで名付けられた。



○販売有 試飲可
○「四日市真加の水」(よっかいちみょうがのみず)
この水を仕込み水として、創業以来300年以上使い続けています。真加の水は、いつでも試飲できます。
東広島市西条本町15-5
TEL082-422-2142

さんようつる 山陽鶴酒造

大正元年創業。山陽道の松並木に鶴をあしらって「黒松山陽鶴」とした。『甘辛酸苦渋』の五味が渾然一体にとけ込み、さらりとして喉ごしがよい酒。



○販売有
○「倉凛くぼまち」082-422-7950
酒蔵の一部を改装したお店で、当社の代表銘柄を飲み比べできる「五酒セット」をはじめ、他では味わえない「倉凛風美酒鍋」(要予約)や「秘伝の酒蔵シチュー」など蔵元ならではの料理をご用意しております。
営業時間 11:00~16:00 (予約のみ 17:00~21:00)
定休日: 月曜日
東広島市西条岡町6-9
TEL082-423-2055



○販売有 試飲可
○酒造りパネル展
○酒造米、稲穂展示
○その他酒に関する展示物
東広島市西条本町9-17
TEL082-423-2345

さいじょうつる 西條鶴醸造

地元酒米、天然井水、広島杜氏伝統の技でモンドセレクション連続金賞、酒造りの粋を極めた「神髓」が有名。

